



CREMESCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Alkohol- und säurestabil
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

300 g	QimiQ Classic Vanille, gekühlt
300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
270 g	Blätterteig, 1 Packung
80 ml	Milch
160 g	Zucker
	Rum

ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
2. Backofen auf ca. 210° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Blätterteig der Länge nach halbieren, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.
3. Gekühltes QimiQ Classic Vanille und QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf die Hälfte des gebackenen, abgekühlten Blätterteiges streichen, mit der 2. Blätterteighälfte bedecken und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).